Puratos
Partenaire pour l'innovation

MAGAZINE

vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers

Février 2013

HORS SÉRIE

Une journée de Pâques

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

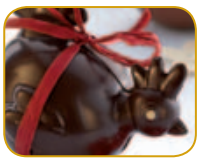
Puratos
Reliable partners in innovation

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Des idées recettes pour une journée de Pâques réussie

Parce que la journée de Pâques est particulière, PatisFrance-Puratos souhaite vous apporter son expertise en pâtisserie, boulangerie et chocolat durant tous ces moments clés. Nos démonstrateurs ont imaginé des recettes pour faire de Pâques un instant inoubliable pour vos clients.

9h – La chasse aux chocolats page 3-7



C'est le moment clé de cette journée où petits et grands partent à la recherche des chocolats de Pâques dans le jardin. Nous avons spécialement créé et développé un moule poule exclusif Belcolade ainsi que des plaques à fritures exclusives Belcolade. Inspirez-vous des recettes déclinées par nos démonstrateurs à partir de ces moules.

10h – Le petit déjeuner page 8-9

Parce qu'une belle journée commence toujours par un petit déjeuner en famille, nous vous proposons de réaliser une brioche à partager pour toute la famille.

12h - L'apéritif page 10-11

Le repas familial ne saurait débuter sans cet instant de convivialité. L'assortiment de petits fours pourront mettre en appétit vos clients et leurs invités.

13h - Le déjeuner page 12-13

Pour accompagner le déjeuner de Pâques, proposez à vos clients une tourte au seigle à l'aspect bien rustique.

14h - Le dessert page 14-15

Nos démonstrateurs ont désiré vous conseiller un dessert en accord avec cette journée festive en alliant le pétillant du Pralifizz et la douceur de la noisette.

15h - Le café page 16-17

Déjà séduits par la recette traditionnelle du panettone, vos clients pourront faire découvrir cette recette originale façon Cramique à leurs convives en accompagnement du café.

16h - Le goûter page 18-19

Les Whoopie Pies, tendance venant des Etats-Unis, sont arrivés en France. Pour un goûter qui se veut différent, présentez ces portions individuelles à vos clients avec leur forme d'œuf de Pâques.

9h - La chasse aux chocolats

Les fritures revisitées par Belcolade

Etoiles de mer, bernards l'hermite, poissons et hippocampes ont pris une touche d'originalité.

Plaque exclusive Belcolade de 80 empreintes

9h - La chasse aux chocolats

La poule Belcolade Pâques 2013

Moule poule exclusif Belcolade fabriqué par Pavoni®
Créé et développé par Gregory Geffard.

Ce moule est unique, il plaira aussi bien aux petits, pour sa forme ludique et originale, qu'aux grands, grâce à son design moderne. Facile à utiliser, votre couverture Belcolade se démoulera parfaitement.

A partir de ce moule et afin de toujours plus vous inspirer, nos chefs ont imaginé des déclinaisons aussi appétissantes que surprenantes...

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Votre kit Poule Belcolade

- 8 demi-coques
- 1 mode d'emploi.

La poule aux œufs d'or

MONTAGE

- Mélanger le Belcolade Blanc Sélection 35% avec du colorant liposoluble jaune.
- Tempérer le chocolat jaune et mouler la poule.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.
- Vaporiser ensuite avec un pistolet, du Belcolade Beurre de cacao coloré or.

La poule rayée

MONTAGE

- Tempérer les 3 chocolats Belcolade Noir Sélection 55% , Belcolade Lait Sélection 35% et Belcolade Blanc Sélection 30%.
- Rayer la poule à l'aide de cornets papier en chocolat blanc et noir.
- Faire l'œil de la poule.
- Mouler avec le Belcolade Lait Sélection tempéré.
- Laisser cristalliser, puis coller la poule.

La poule nougatine

NOUGATINE

INGRÉDIENTS

Sucre	500 g
Glucose	250 g
Eau	100 g
Amandes Hachées PatisFrance	270 g
Sésame	80 g
Beurre	50 g

MODE OPÉRATOIRE

- Faire colorer le sucre, le glucose et l'eau.
- Ajouter les amandes et le sésame, puis le beurre.
- Mettre sur un Silpat® et détailler un rond pour la collerette et des formes de goutte pour les 2 ailes.

MONTAGE

- Mouler la poule avec le chocolat noir.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.
- Avec un couteau chaud, couper la tête.
- Coller un rond de nougatine puis recoller la tête.
- Coller ensuite les 2 ailes.

Belcolade Noir Extra 57.5%

Profil aromatique :

- Un chocolat fondant légèrement fruité.

Fluidité : 💧💧💧💧

- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage :

- Fondre à 45-50°C, refroidir à 28-29°C, travailler à 31-32°C

Disponible en sac de 5kg et 20kg, DLUO 24 mois

Belcolade Blanc Sélection 30%

Profil aromatique :

- Un chocolat blanc au bouquet très lacté, pour un équilibre parfait entre douceur sucrée et fraîcheur. Idéal pour l'enrobage et le moulage.

Fluidité : 💧💧💧💧

- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage :

- Fondre à 40-42°C, refroidir à 25-26°C, travailler à 28-29°C

Disponible en sac de 5kg et 20kg, ou bloc de 2,5kg, DLUO 18 mois

Cocci poule

MONTAGE

- Dans le moule poule Belcolade, réaliser des taches bien rondes de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5% tempéré, et réaliser les yeux.
- Pulvériser, à l'aide d'un pistolet et compresseur, un mélange de Belcolade Beurre de Cacao et de colorant liposoluble rouge.
- Mouler la poule avec deux fines couches de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5% tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler et coller les moitiés.

Oooh la vache !

MONTAGE

- A l'aide d'un cornet réaliser des taches à l'intérieur du moule poule avec du Belcolade Noir Extra 57.5% tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Faire fondre du Belcolade Blanc Sélection 30%, ajouter du colorant liposoluble blanc et gratter une gousse de vanille. Mixer et tempérer.
- Mouler ensuite la poule avec le chocolat blanc.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.

Tigrou la poule

MONTAGE

- Dans le moule poule Belcolade, réaliser les yeux avec du chocolat Belcolade Blanc Sélection 30% et Belcolade Lait Sélection 35%.
- Pulvériser, à l'aide d'un pistolet et compresseur, un mélange de Belcolade Beurre de cacao et de colorant liposoluble jaune.
- Répéter l'opération avec du beurre de cacao coloré orange puis pour finir une couche de beurre de cacao coloré blanc.
- Avant complète cristallisation du beurre de cacao, dessiner le pelage du tigre avec un coton tige.
- Mouler la poule avec deux fines couches de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5% tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler et coller les moitiés.

10h – Le petit déjeuner

Brioche à Partager

PURATOS Tegral Brioche

Préparation farinière aux œufs et sans matière grasse pour la fabrication de délicieuses brioches.

Avantages :

- Un résultat final toujours **garanti**, proche d'une brioche traditionnelle, avec tous les avantages d'un mix
- Une brioche dorée, à la mie couleur crème et à la texture légèrement mœlleuse
- Une **fabrication optimale et facilitée** : pétrissage plus simple, tolérance supérieure de la pâte
- Laisse le choix de la matière grasse à incorporer, ainsi que la quantité souhaitée (plus ou moins riche)
- **Appellation "Pur Beurre" autorisée** si incorporation de beurre uniquement dans la recette
- **Une conservation prolongée** de la brioche (jusqu'à 3 jours)

Disponible en sac de 10 kg
DLUO 12 mois

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Brioche	1000 g
Eau	400 g
Puratos Levure Levante	30 g
Beurre	350 g

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage	5 min en 1ère vitesse puis en 2ème jusqu'à décollement de la pâte, incorporer ensuite le beurre.
Température de pâte	24ºC
Pointage	30 min
Division / Mise en forme	En petites boules de 70 g
Repos	15 min à 4ºC
Façonnage	Disposer les boules dans un cadre en les espaçant légèrement (24 boules dans un cadre 40/30)
Apprêt	2h à 25ºC
Décor / Coups de lame	Dorer et disposer du sucre grain, des pépites de chocolat, des pistaches, des pralines...
Cuisson	30 min à 180ºC

12h - L'apéritif

Aperi'toasts

INGRÉDIENTS

Farine	1 000 g
Eau	580 g
Créa'pâte Mie	150 g
Levure Levante	30 g
Sel	18 g

INGRÉDIENTS EN % DE LA PÂTE

Créa'plus Fruits	30%
Créa'plus Saveurs d'automne	30%
SAPORE Sofgrain Multigrain	20%
SAPORE Sofgrain Epeautre	20%
SAPORE Sofgrain Riz	20%

Commentaires :

Préparer votre pâte de base avec le Créa'pâte Mie puis repétrir 3 à 4 minutes avec les différents ingrédients.

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage	Pâte de base : 5 min en 1ère vitesse et 7 min en 2ème. Puis repétrir 3 à 4 min en 2ème avec les différents Créa'plus et Softgrain.
Température de pâte	24ºC
Pointage	30 min
Division/ Mise en forme	Boules de 400 g
Repos	10 min
Façonnage	Disposer dans des moules à pain de mie carrés
Apprêt	2 heures
Décor / Coups de lame	/
Cuisson	30 min à 180ºC

PURATOS Créa'pâte Mie

Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de mie sans une production supplémentaire.

Avantages :

- Un excellent pain de mie sans pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Permet d'obtenir des pains mœlleux qui se conservent plus longtemps
- Pas besoin d'ajouter de matière grasse supplémentaire ni de lait

Disponible en seau de 5 kg
DLUO de 9 mois

PURATOS Créa'plus Saveurs d'automne

Préparation en poudre à base de figues sèches, noisettes entières, farine de châtaigne (20%), levain de seigle dévitalisé, arôme.

- A conseiller pour le foie gras, chèvre frais, fromages

Disponible en seau de 3 kg
DLUO : 6 mois

PURATOS Créa'plus Fruits

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et séchés (cranberries, raisins) et flocons d'avoine, enrobés dans du levain dévitalisé

- A conseiller en accompagnement de fromages frais ou toasté au petit déjeuner

Disponible en seau de 3 kg
DLUO : 6 mois

PURATOS SAPORE Softgrain Epeautre

Ancienne variété de blé à la saveur douce et à la texture croquante.

- Des marquants tendres dans la mie, combinés aux notes légèrement maltées du levain liquide de seigle
- Des fibres, des vitamines et minéraux !

Disponible en seau de 12,5 kg
DLUO : 12 mois

PURATOS SAPORE Softgrain Riz

- Goût original légèrement sucré
- Inclusions de riz colorées, tendres

Disponible en seau de 5 kg
DLUO : 12 mois

PURATOS SAPORE Softgrain Multigrain

- Mélange de graines (seigle, sésame, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé et épeautre).
- Base de levain SAPORE liquide de seigle : apporte de la fraîcheur et de la conservation

Disponible en seau de 11 kg
DLUO : 12 mois

13h : Le déjeuner

Tourte Auvergnate (Tourte au seigle)

PURATOS SAPORE Alcina

Levain liquide actif haut de gamme sur base froment, saveur unique (notes crémeuses et fruitées). Permet l'appellation Pain au levain.*

Avantages :

- Donne une mie crème alvéolée et une croûte dorée et croustillante
- S'utilise aussi en viennoiserie (brioche, etc.) pour exhausser les notes beurre
- Meilleure conservation du pain

Disponible en seau carré de 10 kg
DLUO de 2 mois

*Conformément au Décret Pain 1993

La pré-fermentation est à préparer au moins 18h avant le pétrissage et à conserver à température ambiante (environ 20ºC)

INGRÉDIENTS	PRÉ-FERMENTATION en g
Farine de seigle T130	500 g
SAPORE Alcina	500 g
Eau très chaude	300 g
Levure Levante	5 g

RECETTE

INGRÉDIENTS

Préfermentation	1 305 g
Farine de seigle T130	500 g
Eau très chaude	400 g
Sel	25 g

Commentaires du pétrissage :

La pâte doit être douce et collante (comme du beurre mou)

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage	Mettre tous les ingrédients avec la pré-fermentation 5 min en 1ère vitesse puis 5 min en 2ème
Température de pâte	30ºC
Pointage	1h30
Division/ Mise en forme	Peser à 1100 g
Repos	Mettre directement dans des bannetons bien farinés
Façonnage	Disposer dans des bannetons ronds bien farinés
Apprêt	30 à 45 min
Décor / Coups de lame	Les pains vont se craquer naturellement
Cuisson	30 min à 260ºC et 30 min à 240ºC

Astuce, variante :

La pâte est très difficile à manipuler, il faut essayer de la toucher le moins possible.

14h - Le dessert

Le Noisette Acidulé

Pour 3 entremets de 18 cm

Pralifizz PatisFrance

Fourrage à base de praliné amande croustillant et pétillant

Avantages :

- Un goût franc d'amande
- Une texture croustillante et pétillante unique
- Ce praliné est fabriqué sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui lui confère une texture particulière et un goût intense

Disponible en seau de 2kg.
DLUO de 9 mois.

Belcolade Gianduja

Avantages :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat belge 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau refermable de 4 kg pour une meilleure conservation du produit.
DLUO de 9 mois.

CRUMBLE NOISETTE

INGRÉDIENTS

Beurre	200 g
Farine T55	150 g
Sucre	150 g
Noisettes en Poudre PatisFrance	150 g
Noisettes Hachées PatisFrance	70 g
Fleur de sel	2 g
Pralifizz PatisFrance	500 g

MODE OPÉRATOIRE

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients pour réaliser un crumble.
Cuire en cercle de 16 cm à 160°C pendant environ 25 min.
Après refroidissement, étaler le Pralifizz sur le crumble.

CRÉMEUX GIANDUJA CITRON

INGRÉDIENTS

Patiscrem PatisFrance	75 g
Starfruit Citron PatisFrance	100 g
Belcolade Gianduja	300 g

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer la crème et le Starfruit Citron à 80°C. Verser sur le gianduja.
Mixer à l'aide d'un mixeur à main.
Couler en Flexipan® de 16 cm.
Surgeler.

CRÈME LÉGÈRE CITRONNÉE

INGRÉDIENTS

Crème pâtissière vanille réalisée avec Elsay PatisFrance	500 g
Puratos Classic Citron	50 g
Gelée Dessert PatisFrance	50 g
Belcolade Blanc Sélection 30%	100 g
Patiscrem PatisFrance montée	500 g

MODE OPÉRATOIRE

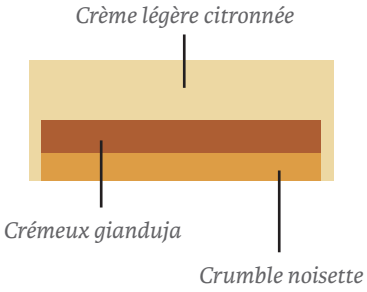
A partir de votre crème pâtissière chaude, ajouter le Classic Citron, la Gelée Dessert et le chocolat blanc.
A 30°C, incorporer la crème montée.

MONTAGE

- Dans un cercle de 18 cm, déposer des ronds de différentes tailles de crémeux gianduja citron.
- Recouvrir de crème légère citronnée jusqu'à mi hauteur.
- Insérer le crémeux gianduja citron.
- Recouvrir de mousse.
- Fermer avec le crumble recouvert de Pralifizz.
- Surgeler.

FINITION

- Glacer avec Puratos Miroir Glassage Neutre chauffé à 37°C.



15h : Le café

Panettone Version Cramique

Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette typiquement italienne du panettone.
Le Tegral Panettone est une préparation complète, en poudre.

Avantages :

- Parfum riche,
- Excellent volume,
- Structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kg
DLUO de 6 mois

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Panettone	3000 g
Eau	840 g
Jaunes d'œuf	620 g
Sucre	150 g
Miel	100 g
Puratos Levure Levante	130 g
Puratos Soft'r gold	210 g
Beurre	420 g

Conseil :

Faire macérer les raisins pendant une heure dans du rhum avec une gousse de vanille. Incorporer les inclusions à la fin du pétrissage en 1ère vitesse.

INCLUSIONS

Raisins Sultanine séchés PatisFrance	550 g
Sucre Perlé	550 g

MODE OPÉRATOIRE

Température de base	66ºC
Pétrissage	5 min + 15 min + inclusions en 1ère vitesse
Température de pâte	28ºC
Pointage	1h à 28ºC
Division/ Mise en forme	600 g en boule
Repos	20 min
Façonnage	Léger, en boule
Apprêt	1h à 1h30 à 28ºC
Décor / Coups de lame	En croix
Cuisson	40 à 50 min à 160ºC en four ventilé 50 min à 180ºC dans un four à sole

16h – Le goûter

Les Whoopie Pies de Pâques

Proposez des chocolats de Pâques différents, osez les Whoppie Pies !

Whoopie Pie chocolat blanc pistache

Pour environ 25 pièces

FRIANVIT PISTACHE

INGRÉDIENTS

Frianvit PatisFrance	750 g
Eau	375 g
Beurre	375 g
Puratos Summum Pistache	150 g

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger le Frianvit et l'eau.
Ajouter le beurre chaud puis le Summum Pistache. Couler en cadre et cuire à 190ºC pendant environ 20 min.

COMPOTÉE FRAISE

INGRÉDIENTS

Puratos Topfil Fraise	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	50 g

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le Starfruit à 40ºC puis ajouter la Gelée Dessert.

CRÈME MOUSSELINE

INGRÉDIENTS

Lait	500 g
Délicecrem PatisFrance	140 g
Beurre	250 g

MODE OPÉRATOIRE

Monter le lait et la Delicecrem au batteur environ 4 min.
Ajouter le beurre ramolli et monter jusqu'à texture homogène.

MONTAGE ET FINITION

- Découper des œufs dans le biscuit frianvit pistache.
- Garnir le tour avec la crème mousseline et le centre avec la compotée fraise.
- Surgeler.
- Tremper l'œuf dans la couverture Belcolade Blanc Sélection 30% additionné de Pistaches Hachées PatisFrance.
- Déposer sur un carré de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5%.

Whoopie Pie Chocolat

Pour 1 cadre 40 x 60 cm environ 45 pièces

CAKE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Huile	600 g
Œuf	500 g
Eau	100 g

MODE OPÉRATOIRE

Au batteur, à la feuille monter le Tegral Belgian Chocolate Cake avec l'huile, les œufs et l'eau.
Monter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
Etaler dans deux cadres 40 x 60 cm.
Cuire à 180ºC environ 10/15 min.

CROUSTILLANT PRALINÉ

INGRÉDIENTS

Pralicrac Chocolait PatisFrance	1500 g

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le Pralicrac Chocolait au micro onde.
Etaler sur le cake chocolat.

GLAÇAGE CHOCOLAT AMANDE

INGRÉDIENTS

Belcolade Noir Sélection 55%	200 g
Puratos Carat Coverlux	500 g
Huile de pépins de raisin	150 g
Amandes Hachées PatisFrance torréfiées	100 g

MODE OPÉRATOIRE

Au micro ondes, fondre le chocolat noir avec la pâte à glacer à 40ºC.
Incorporer l'huile de pépins de raisin et les amandes hachées torréfiées.

MONTAGE ET FINITION

- Dans un cadre 40 x 60 cm, déposer une couche de cake chocolat.
- Etaler le croustillant praliné et recouvrir avec la deuxième feuille de cake chocolat.
- Surgeler puis détailler.
- Tremper l'œuf dans le glaçage chocolat amande.
- Déposer sur un carré de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5%.

Whoopie Praliné

Pour environ 40 pièces

CAKE CITRON

INGRÉDIENTS

Puratos 4 Ever Cake	1000 g
Œuf	500 g
Beurre	500 g
Zestes de citron jaune	Q.S.

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger tous les ingrédients 3 min à vitesse moyenne et cuire en plaques pendant 12 min à 175ºC.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ INTENSE (940G PAR CADRE)

INGRÉDIENTS

Crème Pâtissière réalisée avec Elgel PatisFrance	750 g
Beurre	220 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	140 g

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger le beurre pommade avec la crème froide et foisonner quelques min. Prélever 200g de crème mousseline et mélanger au praliné. Foisonner le tout une minute.

CROUSTILLANT INTENSE COCO CITRON (1 PLAQUE 40X60)

INGRÉDIENTS

Praliné Intense 69 PatisFrance	600 g
Belcolade Beurre de cacao	120 g
Crousticrep PatisFrance	280 g
Coco Râpée PatisFrance	120 g
Zestes de citron jaune blanchis	1 citron

MODE OPÉRATOIRE

Torréfier la coco râpée et blanchir les zestes dans l'eau chaude une minute. Fondre le beurre de cacao à 35ºC et verser sur le praliné. Ajouter le Crousticrep, la coco et les zestes. Dresser sur le biscuit.

GLAÇAGE JAUNE CITRON

Puratos Carat Cover Fluid White	500 g
Belcolade Blanc Sélection 30%	200 g
Huile de pépins de raisin	150 g
Colorant jaune liposoluble	Q.S.
Amandes Hachées PatisFrance	100 g
Noisettes Hachées PatisFrance	100 g

MODE OPÉRATOIRE

Fondre les 3 premiers ingrédients à 40ºC, puis ajouter le colorant jaune et mixer.
Ajouter l'huile de pépins de raisin, ensuite, ajouter les fruits secs torréfiés et glacer à 30ºC.

MONTAGE ET FINITION

- Etaler le croustillant sur un biscuit cake citron, après cristallisation, recouvrir de crème mousseline, placer un second biscuit et surgeler.
- Détailler des formes d'œuf. Surgeler.
- Glacer et déposer sur une plaquette de Belcolade Noir Extra 57.5%.

Praliné Intense 69 PatisFrance

Un praliné amande-noisette riche en fruits secs extra torréfiés pour un goût puissant et très intense.

Avantages :

- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier.
- Fabriqué en partie sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Un goût puissant de fruits secs extra torréfiés avec une note caramélisée subtile.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».
- Un praliné unique avec 69% de fruits secs.

Disponible en seau de 4.5kg,
DLUO de 9 mois.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation